

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1

- ✓ **Perhitungan reliabilitas dan validitas**
- ✓ **Perhitungan validitas oleh ahli**
- ✓ **Perhitungan kelayakan media oleh siswa**
- ✓ **Rekap nilai siswa**

No	Butir																												Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
1	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	92
2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	86
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	85
4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	101
5	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	94
6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	83
7	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	109
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	109
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	86
10	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	109
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	109
12	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	105
13	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	86
14	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	92
15	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	94
16	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	99
17	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	84
18	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	85
19	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	103
20	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	100
21	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	82
22	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	107
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	88
25	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	107
26	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	105
27	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	107
28	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	84
29	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	99

30	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	101
31	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	84
32	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	88
33	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	107
34	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	84
35	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	85
36	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	104
Σ	124	123	116	125	131	126	127	124	125	124	124	120	119	125	125	112	122	125	120	126	126	125	123	125	118	125	125	123	1858

```
RELIABILITY
/VARIABLES=Item1 Item2 Item3 Item4 Item5 Item6 Item7 Item8 Item9 Item10 Item11 Item12 Item13 Item14 Item15 Item16 Item17 Item18 Item19 Item20 Item21 Item22 Item23 Item24 Item25 Item26 Item27 Item28
/SCALE('ALL VARIABLES') ALL
/MODEL=ALPHA
/STATISTICS=DESCRIPTIVE

/SUMMARY=TOTAL.
```

Reliability

[DataSet1] D:\Documents\Kampus\TA skripsi\Skripsi\Hitung !\data itung.sav

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary			
		N	%
Cases	Valid	36	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	36	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.960	28

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Item1	3.44	.504	36
Item2	3.42	.500	36
Item3	3.22	.540	36
Item4	3.47	.506	36
Item5	3.64	.543	36
Item6	3.50	.561	36
Item7	3.53	.506	36
Item8	3.44	.504	36
Item9	3.47	.506	36
Item10	3.44	.504	36

Item11	3.44	.504	36
Item12	3.33	.478	36
Item13	3.31	.577	36
Item14	3.47	.506	36
Item15	3.47	.506	36
Item16	3.11	.575	36
Item17	3.39	.494	36
Item18	3.47	.506	36
Item19	3.33	.478	36
Item20	3.50	.507	36
Item21	3.50	.507	36
Item22	3.47	.506	36
Item23	3.42	.500	36
Item24	3.47	.506	36
Item25	3.28	.454	36
Item26	3.47	.560	36
Item27	3.47	.506	36
Item28	3.42	.500	36

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Item1	92.47	93.685	.582	.960
Item2	92.50	93.857	.569	.960
Item3	92.69	93.018	.605	.959
Item4	92.44	91.568	.805	.958
Item5	92.28	91.635	.740	.958
Item6	92.42	91.279	.749	.958
Item7	92.39	92.187	.738	.958
Item8	92.47	94.942	.451	.961
Item9	92.44	90.997	.866	.957
Item10	92.47	94.885	.457	.961
Item11	92.47	94.599	.486	.960
Item12	92.58	94.021	.579	.960
Item13	92.61	94.587	.419	.961

Item14	92.44	90.997	.866	.957
Item15	92.44	93.168	.634	.959
Item16	92.81	92.047	.657	.959
Item17	92.53	93.285	.638	.959
Item18	92.44	90.997	.866	.957
Item19	92.58	93.450	.643	.959
Item20	92.42	92.079	.749	.958
Item21	92.42	91.450	.816	.958
Item22	92.44	92.425	.713	.959
Item23	92.50	94.543	.497	.960
Item24	92.44	90.997	.866	.957
Item25	92.64	95.037	.494	.960
Item26	92.44	92.425	.639	.959
Item27	92.44	90.997	.866	.957
Item28	92.50	92.371	.728	.958

```
SAVE OUTFILE='D:\Documents\Kampus\TA skripsi\Skripsi\Hitung !\Data Hitung.sav'
/COMPRESSED.
```

```
PERMISSIONS FILE = 'D:\Documents\Kampus\TA skripsi\Skripsi\Hitung !\Data Hitung.sav' /PERMISSIONS READONLY.
```

HASIL PERHITUNGAN

Validasi Video Oleh Ahli Materi

Jumlah butir soal 31

Skor terendah ideal $1 \times 31 = 31$

Skor tertinggi $4 \times 31 = 124$

$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{2} (124+31)$$

$$77,5$$

$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{6} (124-31)$$

$$15,5$$

Sangat layak $= X > M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= X > 77,5 + 1,5 (15,5)$$

$$= X > 77,5 + 23,25$$

$$= X > 100,75$$

Layak $= M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 77,5 < X < 77,5 + 1,5 (15,5)$$

$$= 77,5 < X < 77,5 + 23,25$$

$$= 77,5 < X < 100,75$$

Tidak Layak $= M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$

$$= 77,5 - 1,5 (15,5) < X < 77,5$$

$$= 77,5 - 23,25 < X < 77,5$$

$$= 54,25 < X < 77,5$$

Sangat Tidak Layak $= X < M_i - 1,5 (SD_i)$

$$= X < 77,5 - 1,5 (15,5)$$

$$= X < 77,5 - 23,25$$

$$= X < 54,25$$

Validasi Video Oleh Ahli Media

Jumlah butir soal 40

Skor terendah ideal $1 \times 40 = 40$

Skor tertinggi $4 \times 31 = 160$

$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{2} (160+40)$$

$$100$$

$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{6} (160-40)$$

$$20$$

Sangat layak $= X > M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= X > 100 + 1,5 (20)$$

$$= X > 100 + 30$$

$$= X > 130$$

Layak $= M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 100 < X < 100 + 1,5 (20)$$

$$= 100 < X < 100 + 30$$

$$= 100 < X < 130$$

Tidak Layak $= M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$

$$= 100 - 1,5 (20) < X < 100$$

$$= 100 - 30 < X < 100$$

$$= 70 < X < 100$$

Sangat Tidak Layak $= X < M_i - 1,5 (SD_i)$

$$= X < 100 - 1,5 (20)$$

$$= X < 100 - 30$$

$$= X < 70$$

Kelayakan Video Oleh Siswa Berdasarkan Aspek Materi

Jumlah butir soal 9

Jumlah responden 36

Skor terendah ideal $1 \times 9 = 9$

Skor tertinggi ideal $4 \times 9 = 36$

$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{2} (36 + 9)$$

$$22,5$$

$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{6} (36 - 9)$$

$$4,5$$

Sangat layak $= X > M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= X > 22,5 + 1,5 (4,5)$$

$$= X > 22,5 + 6,8$$

$$= X > 29,3$$

Layak $= M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 22,5 < X < 22,5 + 1,5 (4,5)$$

$$= 22,5 < X < 22,5 + 6,8$$

$$= 22,5 < X < 29,3$$

Tidak Layak $= M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$

$$= 22,5 - 1,5 (4,5) < X < 22,5$$

$$= 22,5 - 6,8 < X < 22,5$$

$$= 15,7 < X < 22,5$$

Sangat Tidak Layak $= X < M_i - 1,5 (SD_i)$

$$= X < 22,5 - 1,5 (4,5)$$

$$= X < 22,5 - 6,8$$

$$= X < 15,7$$

Kelayakan Video Oleh Siswa Berdasarkan Aspek Media

Jumlah butir soal 16

Jumlah responden 36

Skor terendah ideal $1 \times 16 = 16$

Skor tertinggi ideal $4 \times 16 = 64$

$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{2} (64 + 16)$$

$$40$$

$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{6} (64 - 16)$$

$$8$$

Sangat layak $= X > M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= X > 40 + 1,5 (8)$$

$$= X > 40 + 12$$

$$= X > 52$$

Layak $= M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 40 < X < 40 + 1,5 (8)$$

$$= 40 < X < 40 + 12$$

$$= 40 < X < 52$$

Tidak Layak $= M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$

$$= 40 - 1,5 (8) < X < 40$$

$$= 40 - 12 < X < 40$$

$$= 28 < X < 40$$

Sangat Tidak Layak $= X < M_i - 1,5 (SD_i)$

$$= X < 40 - 1,5 (8)$$

$$= X < 40 - 12$$

$$= X < 28$$

Kelayakan Video Oleh Siswa berdasarkan Aspek Luaran/Output

Jumlah butir soal 3

Jumlah responden 36

Skor terendah ideal $1 \times 3 = 3$

Skor tertinggi ideal $4 \times 3 = 12$

$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{2} (12 + 3)$$

$$7,5$$

$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{6} (12 - 3)$$

$$1,5$$

Sangat layak $= X > M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= X > 7,5 + 1,5 (1,5)$$

$$= X > 7,5 + 2,25$$

$$= X > 9,8$$

Layak $= M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 7,5 < X < 7,5 + 1,5 (1,5)$$

$$= 7,5 < X < 7,5 + 2,25$$

$$= 7,5 < X < 9,8$$

Tidak Layak $= M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$

$$= 7,5 - 1,5 (1,5) < X < 7,5$$

$$= 7,5 - 2,25 < X < 7,5$$

$$= 5,3 < X < 7,5$$

Sangat Tidak Layak $= X < M_i - 1,5 (SD_i)$

$$= X < 7,5 - 1,5 (1,5)$$

$$= X < 7,5 - 2,25$$

$$= X < 5,3$$

Kelayakan Video Oleh Siswa Secara Keseluruhan Aspek

Jumlah butir soal 28

Jumlah responden 36

Skor terendah ideal $1 \times 28 = 28$

Skor tertinggi ideal $4 \times 28 = 112$

$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{2} (112 + 28)$$

$$70$$

$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$

$$\frac{1}{6} (112 - 28)$$

$$14$$

Sangat layak $= X > M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= X > 70 + 1,5 (14)$$

$$= X > 70 + 21$$

$$= X > 91$$

Layak $= M_i < X < M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 70 < X < 70 + 1,5 (14)$$

$$= 70 < X < 70 + 21$$

$$= 70 < X < 91$$

Tidak Layak $= M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$

$$= 70 - 1,5 (14) < X < 70$$

$$= 70 - 21 < X < 70$$

$$= 49 < X < 70$$

Sangat Tidak Layak $= X < M_i - 1,5 (SD_i)$

$$= X < 70 - 1,5 (14)$$

$$= X < 70 - 21$$

$$= X < 49$$

ANALISIS HASIL ULANGAN HARIAN

MATA PELAJARAN : PM. Kontinental
KOMPETENSI DASAR : 1.1. Mengolah Soup Kontinental
PROGRAM KEAHLIAN : Tata Boga
KELAS / SEMESTER : X Boga 1 / 1
TAHUN AJARAN : 2011 / 2012
BANYAK PESERTA : 36

[illegible]

Catatan :

- a. Kriteria ketuntasan belajar minimal (KKM) : 75
Seorang siswa dinyatakan telah tuntas belajar apabila sudah mencapai nilai 75 (sesuai KKM)
- b. Ketuntasan klasikal
Suatu kelas disebut tuntas belajar apabila dikelas tersebut terdapat minimal 85 % siswa yang mencapai nilai sesuai kriteria ketuntasan.

HASIL ANALISA

1. Ketuntasan Belajar
 - a. Perorangan

Banyaknya peserta tes	: 36 Siswa
Banyaknya siswa yang telah tuntas belajar	: 28 Siswa
Prosentase banyak siswa yang telah tuntas belajar	: 77.8 %
 - b. Ketuntasan klasikal : tidak

ANALISIS HASIL ULANGAN HARIAN

MATA PELAJARAN : PM. Kontinental
KOMPETENSI DASAR : 1.1. Mengolah Soup Kontinental
KELAS / SEMESTER : X Boga 2 / 1
TAHUN AJARAN : 2011 / 2012
BANYAK PESERTA : 36

[illegible]

Catatan :

- a. Kriteria ketuntasan belajar minimal (KKM) : 75
Seorang siswa dinyatakan telah tuntas belajar apabila sudah mencapai nilai 75 (sesuai KKM)
- b. Ketuntasan klasikal
Suatu kelas disebut tuntas belajar apabila dikelas tersebut terdapat minimal 85 % siswa yang mencapai nilai sesuai kriteria ketuntasan.

HASIL ANALISA

1. Ketuntasan Belajar
 - a. Perorangan

Banyaknya peserta tes	: 36 Siswa
Banyaknya siswa yang telah tuntas belajar	: 29 Siswa
Prosentase banyak siswa yang telah tuntas belajar	: 80.5 %
 - b. Ketuntasan klasikal : tidak

ANALISIS HASIL ULANGAN HARIAN

MATA PELAJARAN : PM. Kontinental
KOMPETENSI DASAR : 1.1. Mengolah Soup Kontinental
PROGRAM KEAHLIAN : Tata Boga
KELAS / SEMESTER : X Boga 3 / 1
TAHUN AJARAN : 2011 / 2012
BANYAK PESERTA : 36

[illegible]

Catatan :

- a. Kriteria ketuntasan belajar minimal (KKM) : 75
Seorang siswa dinyatakan telah tuntas belajar apabila sudah mencapai nilai 75 (sesuai KKM)
- b. Ketuntasan klasikal
Suatu kelas disebut tuntas belajar apabila dikelas tersebut terdapat minimal 85 % siswa yang mencapai nilai sesuai kriteria ketuntasan.

HASIL ANALISA

1. Ketuntasan Belajar

a. Perorangan

Banyaknya peserta tes : 36 Siswa
Banyaknya siswa yang telah tuntas belajar : 24 Siswa
Prosentase banyak siswa yang telah tuntas belajar : 66,7 %

b. Ketuntasan klasikal : tidak

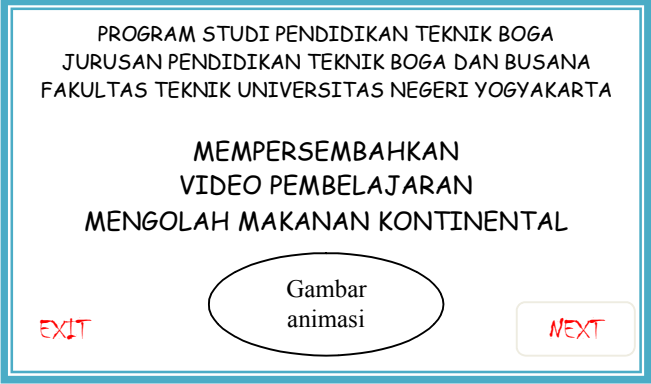
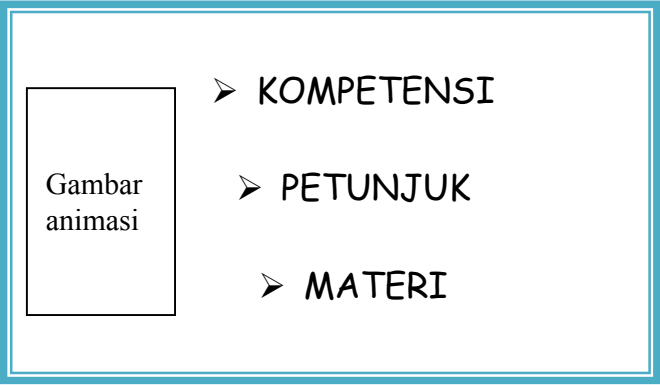
Kesimpulan









Kelas	Persentase lulus KKM	Persentase tidak lulus KKM
X Boga 1	77,8%	22,2%
X Boga 2	80,5%	19,5%
X Boga 3	66,7%	33,3%
Jumlah rerata	75%	25%






Lampiran 2

- ✓ ***Storyboard***
- ✓ ***Skrip***
- ✓ ***Photostory***

STORY BOARD

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 18 dan 20</p>		<p>Instrumental to love you more</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>		<p>Instrumental to love you more</p>

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 12</p>	<p style="text-align: center;">KOMPETENSI</p> <div style="border: 2px solid #00AEEF; padding: 10px;"> <p>Mata pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental Kompetensi dasar : Mengolah Soup Sub kompetensi : Mengolah cream of corn soup, consomme julienne, dan minestrone soup</p> <p>Indikator :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan dalam mengolah cream of corn soup, consomme julienne, dan minestrone soup 2. Siswa dapat menyiapkan peralatan yang digunakan dalam mengolah cream of corn soup, consomme julienne, dan minestrone soup 3. Siswa dapat mengolah cream of corn soup, consomme julienne, dan minestrone soup dengan prosedur yang benar 4. Siswa dapat menyajikan cream of corn soup, consomme julienne, dan minestrone soup dengan prosedur yang benar. <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">   </div> </div>	<p>Instrumental to love you more</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p>	<p style="text-align: center;">PETUNJUK</p> <div style="border: 2px solid #00AEEF; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">Petunjuk penggunaan tombol</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Home</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Exit</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Back</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Next</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 20px;">   </div> </div>	<p>Instrumental to love you more</p>




<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<p style="text-align: center;">MATERI</p> <div style="border: 2px solid #00AEEF; padding: 10px; margin: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ➤ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">Foto 14</div> <div>CREAM OF CORN SOUP</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> ➤ <div>CONSOMME JULIENNE</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">Foto 28</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> ➤ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">Foto 42</div> <div>MINESTRONE SOUP</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;">   </div> </div>	<p>Instrumental to love you more</p> <p>Pada kesempatan kali ini, materi yang akan dibahas adalah soup. Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (<i>stock</i>) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Soup terbagi atas thick soup atau soup kental, thin soup atau soup cair dan national soup</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div style="border: 2px solid #00AEEF; padding: 10px; margin: 10px;"> <h2 style="text-align: center; margin: 0;">CREAM OF CORN SOUP</h2> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px 0;"> <p>Gambar macam-macam cream of corn soup</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="display: flex; gap: 10px;">   </div> </div> </div>	<p>Narasi : dalam video ini ditampilkan persiapan, pengolahan, dan <i>penyajian cream of corn soup</i>. <i>Cream of corn soup</i> adalah salah satu <i>soup</i> dari klasifikasi <i>soup</i> kental atau <i>thick soup</i> yang disaring. Dengan kriteria hasil : rasa yang gurih, warna kekuningan, aroma khas jagung, dan tekstur kental.</p>

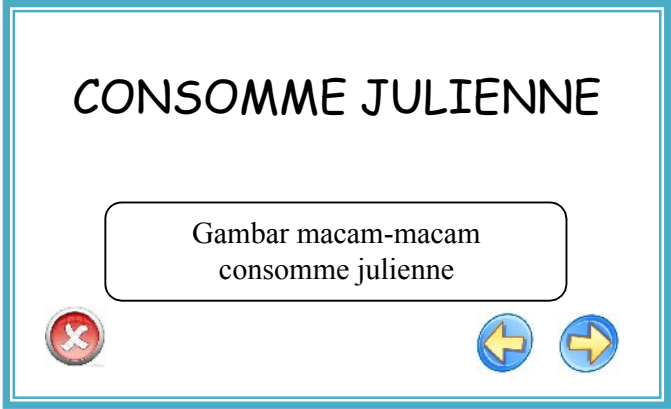
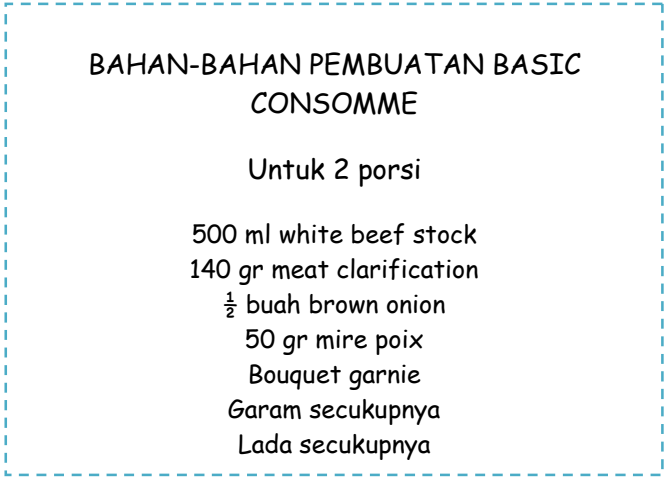
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Durasi 20 detik</p>	<p>BAHAN-BAHAN PENGOLAHAN CREAM OF CORN SOUP</p> <p>Untuk 2 porsi</p> <p>500 ml white stock 75 gr jagung 20 gr margarine 20 gr tepung 20 gr bawang bombay 20 ml cream Garam Lada Parsley 20 gr french bread</p>	<p>Instrumental to love you more</p>
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p>	<p>PERSIAPAN BAHAN PENGOLAHAN CREAM OF CORN SOUP</p>	<p>Narasi : Persiapan bahan <i>cream of corn soup</i> adalah :</p>

Animasi foto page curl, up left	Foto 1	500 ml white stock	Narasi : 500 ml white stock dingin
Animasi foto page curl, up right	Foto 2	50 gr jagung halus	Narasi : 50 gr jagung halus
Animasi foto page curl, up left	Foto 3	6 gr margarine	Narasi : 6 gr margarine
Animasi foto page curl, up right	Foto 4	25 gr jagung butir	Narasi : 25 gr jagung butir, rebus hingga matang
Animasi foto page curl, up left	Foto 5	20 gr tepung	Narasi : 20 gr tepung
Animasi foto page curl, up right	Foto 6	20 gr bawang bombay	Narasi : 20 gr bawang bombay dicincang
Animasi foto page curl, up left	Foto 7	20 ml cream	Narasi : 20 ml cream
Animasi foto page curl, up right	Foto 8	Garam	Narasi : Garam
Animasi foto page curl, up left	Foto 9	Lada	Narasi : Lada
Animasi foto page curl, up right	Foto 10	parsley	Narasi : parsley
Animasi foto page curl, up left	Foto 11	20 gr crouton	Narasi : 20 gr crouton

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V down,</p>	<p style="text-align: center;">PERALATAN PENGOLAHAN CREAM OF CORN SOUP</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 20px; text-align: center;">Foto 12</div> <div style="text-align: center;"> <p>Stock pot</p> <p>Bowl</p> <p>Ladle</p> <p>Wooden spoon</p> <p>Skimmer</p> <p>Knife</p> <p>Cutting board</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px; text-align: center;">Gambar berjalan berisi peralatan</div>	<p>Narasi : Perlatan yang digunakan dalam pengolahan <i>cream of corn soup</i> adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Stock pot</i> 2. <i>Bowl</i> 3. <i>Ladle</i> 4. <i>Wooden spoon</i> 5. <i>Skimmer</i> 6. <i>Knife</i> 7. <i>Cutting board</i>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V up</p>	<p style="text-align: center;">PERALATAN PENYAJIAN CREAM OF CORN SOUP</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px; text-align: center;">Foto 13</div>	<p>Narasi : Perlatan yang digunakan dalam menghidangkan <i>cream of corn soup</i> adalah: <i>Soup cup</i> dan <i>saucer</i></p>

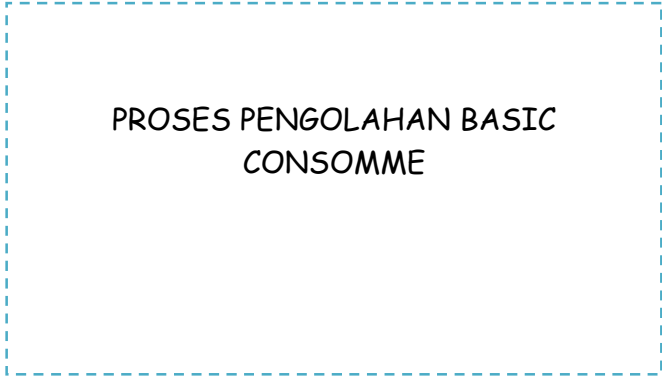

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<p>PROSES PENGOLAHAN CREAM OF CORN SOUP</p>	<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>
	<p>Video Proses pengolahan cream of corn soup Narasi terdapat di script Pemain : intan</p>	
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Caption : porsi soup 200-250 cc, dan suhu penyajian 70-88° C yang dibuat dengan tulisan tipe fly in Animasi foto filled V down</p>	<p>PENYAJIAN CREAM OF CORN SOUP</p> <p>Foto 22</p>	<p>Narasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sajikan <i>soup</i> dalam <i>soup cup</i>. 2. Beri <i>cream</i> dan <i>garnish soup</i> dengan parsley dan crouton. 3. Soup siap untuk dihidangkan <p>Fade in Instrumental : billionaire</p>

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div data-bbox="701 277 1362 712" style="border: 2px solid #00AEEF; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">Evaluasi</p> <p>Petunjuk :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klik jawaban yang anda anggap paling benar - Rekapitulasi jawaban anda akan muncul setelah anda menjawab semua pertanyaan <p>1. Bahan pengental utama untuk <i>cream of corn soup</i> adalah.....</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>a. Roux</p> <p>b. Potatoes</p> <p>c. Buerre</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>d. Egg Yolk</p> <p>e. Milk</p> </div> </div> </div>	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klik jawaban yang anda anggap paling benar - Rekapitulasi jawaban anda akan muncul setelah anda menjawab semua pertanyaan
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div data-bbox="701 786 1362 1167" style="border: 2px solid #00AEEF; padding: 10px;"> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">Rekapitulasi jawaban</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 20px;">  <div style="display: flex; gap: 10px;">   </div> </div> </div>	<p>Instrumental : billionaire</p>
	<p>Video percakapan pendahuluan consomme julienne Percakapan terdapat di script Pemain : titan dan intan</p>	

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>		<p>Narasi : dalam video ini ditampilkan persiapan, pengolahan, dan penyajian <i>consomme julienne</i>. <i>Consomme julienne soup</i> adalah salah satu <i>soup</i> dari klasifikasi <i>soup</i> cair atau <i>thin soup</i> yang dijernihkan. Dengan kriteria hasil : rasa yang gurih, warna cokelat bening, aroma sedap rempah-rempah, dan tekstur cair.</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p>		<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>

Layar dengan wallpaper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14	<div style="border: 1px dashed #00a0e3; padding: 10px; text-align: center;"> PERSIAPAN BAHAN PENGOLAHAN BASIC CONSOMME </div>		Narasi : Persiapan bahan dalam pengolahan <i>basic consommé</i> adalah :
Animasi foto page curl, up right	Foto 1	500 ml white stock	Narasi : 500 ml white stock
Animasi foto page curl, up left	Foto 15	140 gr meat clarification	Narasi : 140 gr meat clarification yang terdiri dari 1. 100 gr daging cincang tanpa lemak 2. 20 gr wortel dipotong menjadi potongan brunoise 3. 1 butir putih telur
Animasi foto page curl, up right	Foto 16	½ bawang bombay	Narasi : ½ buah bawang bombay yang telah digosongkan
Animasi foto page curl, up left	Foto 17	Mire poix terdiri dari :	Narasi : Mire poix yang terdiri dari 1. Bawang bombay 2. Wortel 3. Batang sledri 4. Daun bawang
Animasi foto page curl, up right	Foto 18	Bouquet garnie terdiri dari :	Narasi : Bouquet garnie yang terdiri dari 1. Thyme 2. Bay leaf 3. Cengkih

			4. Merica butir dan 5. Daun bawang yang diikat menjadi satu.
Animasi foto page curl, up left	Foto 9	Garam	Narasi : garam
Animasi foto page curl, up right	Foto 10	Lada	Narasi : lada
Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V down	<div style="border: 1px dashed #add8e6; padding: 10px; text-align: center;"> <p>PERALATAN PENGOLAHAN BASIC CONSOMME</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">Foto 24</div> <div> <p>Stock pot</p> <p>Bowl</p> <p>Skimmer</p> <p>Ladle</p> <p>Wooden spoon</p> <p>Knife</p> <p>Tammy cloth</p> <p>Cutting board</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> Gambar berjalan berisi peralatan basic consomme </div> </div>		Narasi : peralatan yang digunakan dalam pengolahan <i>basic consomme</i> adalah : <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Stock pot</i> 2. <i>Bowl</i> 3. <i>Skimmer</i> 4. <i>Ladle</i> 5. <i>Wooden spoon</i> 6. <i>Knife</i> 7. <i>Tammy cloth</i> 8. <i>Cutting board</i>
Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V up	<div style="border: 1px dashed #add8e6; padding: 10px; text-align: center;"> <p>PERALATAN PENYAJIAN BASIC CONSOMME</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 100px;">Foto 26</div> </div>		Narasi : Peralatan penyajian yang digunakan untuk menghidangkan <i>basic consomme</i> adalah : <i>bowl</i>

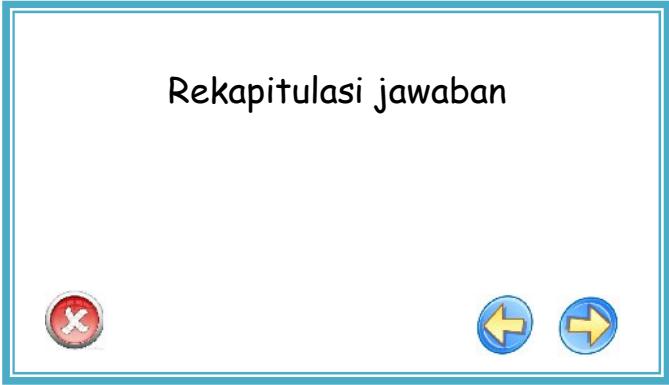

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	 <p>PROSES PENGOLAHAN BASIC CONSOMME</p>	<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>
	<p>Video Proses pengolahan basic consommé Narasi terdapat di script Pemain : titan</p>	
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V down</p>	 <p>PENYAJIAN BASIC CONSOMME</p> <p>Foto 19</p>	<p>Narasi : ini merupakan <i>basic consommé</i> yang siap untuk digunakan. Langkah selanjutnya adalah membuat <i>consomme julienne</i>.</p>

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p> <p>Durasi 20 detik</p>	<div> <div> BAHAN-BAHAN PENGOLAHAN CONSOMME JULIENNE </div> <div> <p>Untuk 2 porsi</p> <p>500 ml basic consommé</p> <p>30 gr kentang</p> <p>20 gr wortel</p> <p>20 gr buncis</p> <p>Daun bawang</p> <p>Garam</p> <p>20 gr fresh bread</p> </div> </div>		<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p>	<div> <div> PERSIAPAN BAHAN PENGOLAHAN CONSOMME JULIENNE </div> </div>		<p>Narasi:</p> <p>Persiapan bahan dalam pengolahan <i>consommé julienne</i> adalah :</p>
<p>Animasi foto page curl, up left</p>	Foto 19	500 ml basic	<p>Narasi : 500 ml basic consommé</p>
<p>Animasi foto page curl, up right</p>	Foto20	30 gr kentang	<p>Narasi : 30 gr kentang dipotong menjadi potongan julienne</p>

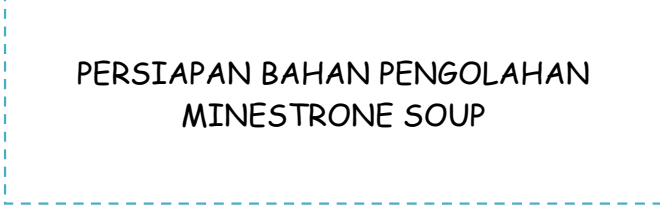
Animasi foto page curl, up left	Foto 21	20 gr wortel	Narasi : 20 gr wortel dipotong menjadi potongan julienne
Animasi foto page curl, up right	Foto 22	20 gr buncis	Narasi : 20 gr buncis dipotong menjadi potongan julienne
Animasi foto page curl, up left	Foto 9	Garam	Narasi : garam
Animasi foto page curl, up right	Foto 10	Lada	Narasi : lada
Animasi foto page curl, up left	Foto 23	Daun bawang	Narasi : Slice daun bawang secukupnya
Animasi foto page curl, up right	Foto 12	20 gr French bread	Narasi : 20 gr French bread
Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V up	<div style="border: 1px dashed #00FFFF; padding: 10px; text-align: center;"> <p>PERALATAN PENGOLAHAN CONSOMME JULIENNE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Foto 25</div> <div> <p>Stock pot Bowl Leadle Wooden spoon Knife Cutting board</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content; margin-left: auto;">Gambar berjalan berisi peralatan consomme julienne</div> </div>		Narasi : perlatan yang digunakan dalam pengolahn <i>consomme julienne</i> adalah : 1. <i>Stock pot</i> 2. <i>Bowl</i> 3. <i>Leadle</i> 4. <i>Wooden spoon</i> 5. <i>Knife</i> 6. <i>Cutiing board</i>

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p> <p>Animasi foto filled V down</p>	<div> <div>PERALATAN PENYAJIAN CONSOMME JULIENNE</div> <div>Foto 13</div> </div>	<p>Narasi :</p> <p>Perlatan penyajian yang digunakan untuk menghadirkan <i>consomme julienne</i> adalah : <i>soup cup</i> dan <i>saucer</i></p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div> <div>PROSES PENGOLAHAN CONSOMME JULIENNE</div> </div>	<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>
	<p>Video Proses pengolahan consomme julienne</p> <p>Narasi terdapat di script</p> <p>Pemain : titan</p>	

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p> <p>Caption : porsi soup 200-250 cc,dan suhu penyajian 70-88° C yang dibuat dengan tulisan tipe fly in</p> <p>Animasi foto filled V down</p>	<div> <div> PENYAJIAN CONSOMME JULIENNE </div> <div> Foto 27 </div> </div>	<p>Narasi :</p> <p>Sajikan <i>consomme julienne</i> dengan <i>garnish slice</i> daun bawang dan pendamping berupa <i>french bread</i>. <i>Consomme</i> siap untuk dihidangkan.</p>
	<p>Video percakapan penutup <i>consomme julienne</i></p> <p>Narasi terdapat di script</p> <p>Pemain : titan dan intan</p>	
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div> <div>Evaluasi</div> <div> Petunjuk : <ul style="list-style-type: none"> - Klik jawaban yang anda anggap paling benar - Rekapitulasi jawaban anda akan muncul setelah anda menjawab semua pertanyaan - 1. Alat yang digunakan untuk menyaring dalam pembuatan <i>consomme</i> adalah..... <div> <div>a. Leadle</div> <div>b. Sieves</div> <div>c. Skimmer</div> <div>d. Wooden spoon</div> <div>e. Conical strainer</div> </div> </div> </div>	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klik jawaban yang anda anggap paling benar - Rekapitulasi jawaban anda akan muncul setelah anda menjawab


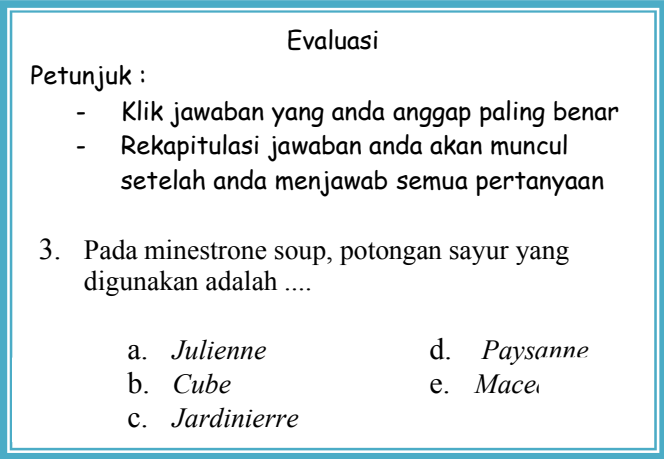
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>		<p>Instrumental : billionaire</p>
	<p>Video percakapan pendahuluan minestrone soup Percakapan terdapat di script Pemain : titan dan intan</p>	
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>		<p>Narasi : dalam video ini ditampilkan persiapan, pengolahan, dan penyajian <i>minestrone soup</i>. <i>Minestrone soup</i> adalah salah satu contoh dari klasifikasi <i>soup national</i> atau soup dari suatu negara. Dengan kriteria hasil : rasa yang gurih dan asam, warna kemerahan, aroma khas tomat, dan tekstur cair.</p>







<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Durasi 35 detik</p>	<p>BAHAN-BAHAN PENGOLAHAN MINESTRONE SOUP</p> <p>Untuk 2 porsi</p> <p>500 ml white stock 6 gr margarine 30 gr bawang bombay 2 gr bawang putih 30 gr daun bawang 30 gr wortel 15 gr kubis 30 gr kentang, 30 gr tomato paste 10 gr sledri 10 gr kacang kedelai 15 gr spaghetti 40 gr tomato concase 4 gr parsley 0,4 gr basil leave 20 gr keju parut Garam Lada</p>	<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>
---	--	--



Layar dengan wallpaper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14	 <p>PERSIAPAN BAHAN PENGOLAHAN MINESTRONE SOUP</p>		Narasi: Persiapan bahan dalam pengolahan <i>minestrone soup</i> adalah :
Animasi foto page curl, up right	Foto 1	500 ml white stock	Narasi : 500 ml white stock
Animasi foto page curl, up left	Foto 2	6 gr margarine	Narasi : 6 gr margarine
Animasi foto page curl, up right	Foto 28	30 gr bawang bombay	Narasi : 30 gr bawang bombay yang telah di chopped
Animasi foto page curl, up left	Foto 29	2 gr bawang putih	Narasi : 2 gr chopped bawang putih
Animasi foto page curl, up right	Foto 23	30 gr daun bawang	Narasi : 30 gr daun bawang, di potong slice
Animasi foto page curl, up left	Foto 30	30 gr wortel	Narasi : 30 gr wortel dipotong menjadi potongan paysanne
Animasi foto page curl, up right	Foto 31	15 gr kubis	Narasi : 15 gr kubis dipotong menjadi potongan paysanne
Animasi foto page curl, up left	Foto 32	30 gr kentang	Narasi : 30 gr kentang dipotong menjadi potongan paysanne
Animasi foto page curl, up right	Foto 33	30 gr tomato paste	Narasi : 30 gr tomato paste
Animasi foto page curl, up left	Foto 34	10 gr chopped sledri	Narasi : 10 gr chopped sledri
Animasi foto page curl, up right	Foto 35	10 gr kacang kedelai	Narasi : 10 gr kacang kedelai yang telah direbus
Animasi foto page curl, up left	Foto 36	15 gr spaghetti	Narasi : 15 gr spaghetti, potong menjadi 2 cm

Animasi foto page curl, up right	Foto 37	40 gr tomato concase	Narasi : 40 gr tomato concase
Animasi foto page curl, up left	Foto 38	4 gr chopped parsley	Narasi : 4 gr chopped parsley
Animasi foto page curl, up right	Foto 39	0,4 gr basil leave	Narasi : 0,4 gr basil leave
Animasi foto page curl, up left	Foto 40	20 gr keju parut	Narasi : 20 gr keju parut
Animasi foto page curl, up right	Foto 9	garam	Narasi : garam
Animasi foto page curl, up left	Foto 10	lada	Narasi : lada
Animasi foto page curl, up right	Foto 12	20 gr French bread	Narasi : 20 gr French bread
Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14 Animasi foto filled V up	<div style="border: 1px dashed #00AEEF; padding: 10px; text-align: center;"> <p>PERALATAN PENGOLAHAN MINESTRONE SOUP</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Foto 41</div> <div> <p>Sauce pan</p> <p>Bowl</p> <p>Ladle</p> <p>Wooden spoon</p> <p>Knife</p> <p>Cutting board</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <p>Gambar berjalan berisi peralatan basic consomme</p> </div> </div>		Narasi : peralatan yang digunakan dalam pengolahn <i>minestrone soup</i> adalah : 1. <i>Saute pan</i> 2. <i>Bowl</i> 3. <i>Ladle</i> 4. <i>Wooden spoon</i> 5. <i>Knife</i> 6. <i>Cutting board</i>

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p> <p>Animasi foto filled V up</p>	<p>PERALATAN PENYAJIAN MINESTRONE SOUP</p> <p>Foto 13</p>	<p>Narasi :</p> <p>B : sedangkan untuk peralatan yang digunakan dalam menghadirkan <i>menistrone soup</i> yaitu : <i>Soup cup</i> dan <i>saucer</i></p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<p>PROSES PENGOLAHAN MINESTRONE SOUP</p>	<p>Instrumental : rhythm of the rain</p>
	<p>Video Proses pengolahan minestrone soup</p> <p>Narasi terdapat di script</p> <p>Pemain : titan dan intan</p>	

<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 14</p> <p>Caption : porsi soup 200-250 cc, dan suhu penyajian 70-88° C yang dibuat dengan tulisan tipe fly in</p> <p>Animasi foto filled V down</p>		<p>Instrumental to love you more</p>
	<p>Video percakapan penutup minestrone soup</p> <p>Narasi terdapat di script</p> <p>Pemain : titan dan intan</p>	
<p>Layar dengan wallpaper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>		<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klik jawaban yang anda anggap paling benar - Rekapitulasi jawaban anda akan muncul setelah anda menjawab

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru muda, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div data-bbox="716 272 1377 540"> <div>   </div> <div> <h1>Rekapitulasi jawaban</h1> </div> </div>	<p>Instrumental : billionaire</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22 Animasi foto circles</p>	<div data-bbox="716 581 1377 959"> <div> <p>VIDEO PEMBELAJARAN INI DI DUKUNG OLEH :</p> <p>Pembimbing Nama : Fitri Rahmawati, M.P Alamat : KPRI Mapan Sejahtera, Wedomartani Email : rahmawati_fitri@yahoo.com</p> <p>Pengembang Nama : Fiskha Ayuningrum Alamat : Brongkol, Sidomulyo, Godean Email : cuika@yahoo.com</p> </div> <div> <div>Gmbr foto</div> <div>Gmbr foto</div> </div> <div>   </div> </div>	<p>Instrumental to love you more</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru, dan tulisan hitam Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22 Animasi foto circles</p>	<div data-bbox="716 1003 1377 1339"> <div> <p>VIDEO PEMBELAJARAN INI DI DUKUNG OLEH :</p> <p>Model Peraga Nama : Titian Nur Dianisa No hp : 085729288173</p> <p>Nama : Dwigus Sintani Alamat : 08562548214</p> </div> <div>   </div> </div>	<p>Instrumental to love you more</p>

<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p> <p>Animasi foto circles</p>	<p>VIDEO PEMBELAJARAN INI DI DUKUNG OLEH :</p> <div data-bbox="758 375 987 496"> <p>Gambr foto 2 buah</p> </div> <div data-bbox="753 558 821 623">  </div> <div data-bbox="1268 565 1327 623">  </div> <div data-bbox="1039 354 1358 548"> <p>Narasi Nama : Yoana Rahma No hp : 085290884330 Email : yoanarafaida@yahoo.com Tim Kameramen Nama : Heat shoot No hp : 085643350990, anggiti.dead@gmail.com</p> </div>	<p>Instrumental to love you more</p>
<p>Layar dengan wallpapper bernuansa biru, dan tulisan hitam</p> <p>Jenis Font: comic sans MS, ukuran 22</p>	<div data-bbox="720 716 1379 1097"> <p>TERIMA KASIH</p> <div data-bbox="915 938 1176 1040"> <p>Gambar animasi</p> </div> </div>	<p>Instrumental to love you more</p>

KERANGKA NASKAH PEMBUATAN VCD PEMBELAJARAN

PEMBUATAN *CREAM SOUP*

MATA PELAJARAN	Kompetensi Kejuruan
ASPEK/KETERAMPILAN	
STANDAR KOMPETENSI	1. Mengolah Makanan Kontinental
KOMPETENSI DASAR	1.1 Mengolah <i>Soup</i>
TINGKATAN	
MATERI	Membuat <i>Cream of Corn Soup</i>
TUJUAN PEMBELAJARAN	Setelah mengikuti tayangan dan melaksanakan sejumlah kegiatan pembelajaran, peserta didik : 1. Mampu mempersiapkan pengolahan <i>cream soup</i> 2. Mampu membuat <i>cream soup</i> 3. Mampu menyajikan <i>cream soup</i> dengan baik dan benar
PENULIS NASKAH	Fiskha Ayuningrum
PENELAAH MATERI	
TIM MEDIA	
DURASI	10 menit
Pemain:	1. Peraga: Titian dan Intan 2. Narator: Yoana

Sinopsis

Video pembelajaran ini menyajikan tayangan mengenai salah satu hidangan *Cream Soup* yaitu *Cream of Corn Soup*. *Cream of Corn Soup* merupakan *soup* dari klasifikasi *thick soup* atau soup kental dengan karakteristik rasa yang gurih, warna kekuningan, aroma khas jagung, dan tekstur kental. Pembelajaran ini dimulai dari persiapan bahan untuk pengolahan, persiapan alat untuk pengolahan, proses pengolahan dan penyajiannya.

Script

Shoot	1	Judul	Cream of corn soup : percakapan pendahuluan	Lokasi
Skenario		Narasi		Out door
<p><i>Type shoot : Long Shoot</i> untuk awal proses pembuatan cream soup. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan cream soup.</p> <p>Ket : pengambilan <i>one shoot</i> peraga proses pembuatan cream soup</p> <p>Animasi pergantian slide : <i>page curl up left</i> dan <i>page curl up right</i>.</p>		<p>Proses dalam pembuatan <i>cream of corn soup</i> adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan margarin hingga mencair 2. Setelah mencair masukkan bawang bombay yang telah dicincang, masak hingga harum. 3. Setelah harum masukkan tepung dan masak selama beberapa menit. 4. Secara perlahan masukkan white stock sedikit demi sedikit sambil diaduk rata hingga tidak berbutir. (cut) 5. Masukkan jagung halus, lada, dan garam. 6. Masak hingga matang dengan teknik <i>simmering</i>. <i>Simmering</i> adalah memasak bahan makanan dengan api kecil. (cut) 7. Setelah matang, kemudian saring soup dengan <i>skimmer</i>. (cut) 8. Tuang kembali soup dalam stock pot, kemudian masukkan jagung butir yang telah direbus. Perbaiki rasa soup dengan menambahkan garam dan lada. 9. Matikan kompor dan sajikan soup dalam soup cup. 		Dolying

KERANGKA NASKAH PEMBUATAN VCD PEMBELAJARAN

PEMBUATAN *CONSOMME JULIENNE*

MATA PELAJARAN	Kompetensi Kejuruan
ASPEK/KETERAMPILAN	
STANDAR KOMPETENSI	1. Mengolah Makanan Kontinental
KOMPETENSI DASAR	1.1 Mengolah Soup
TINGKATAN	
MATERI	Membuat <i>Consomme Julienne</i>
TUJUAN PEMBELAJARAN	Setelah mengikuti tayangan dan melaksanakan sejumlah kegiatan pembelajaran, peserta didik : 1. Mampu mempersiapkan pengolahan <i>consomme julienne</i> 2. Mampu membuat <i>consomme julienne</i> 3. Mampu menyajikan <i>consomme julienne</i> dengan baik dan benar
PENULIS NASKAH	Fiskha Ayuningrum
PENELAAH MATERI	
TIM MEDIA	
DURASI	10 menit
Pemain	1. Peraga: Titian dan Intan 2. Narator: Yoana

Sinopsis

Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai salah satu hidangan *Consomme* yaitu *Consomme Julienne*. *Consomme Julienne* merupakan *soup* dari klasifikasi *thin soup* atau *soup* cair yang mengalami proses penjernihan dengan karakteristik rasa yang gurih, warna cokelat bening, aroma sedap rempah-rempah, dan tekstur cair. Pembelajaran ini dimulai dari persiapan bahan untuk pengolahan, persiapan alat untuk pengolahan, proses pengolahan dan penyajiannya.

Script

Shoot	1	Judul	Consomme Julienne : percakapan pendahuluan	Exterior
		Skenario	Narasi	Posisi
		<p><i>Type shoot : medium shoot</i> model peraga sebagai pengantar.</p> <p>Ket : berupa adegan percakapan dua siswa yang sedang berdiskusi. Salah satu diantara mereka kurang memahami materi soup yang kemarin diajarkan disekolah, sedangkan besok harus menghadapi praktik mengolah soup. Perangkat yang digunakan : laptop dengan mouse, dan 1 buah CD.</p> <p>Animasi pergantian slide : filled V down</p> <p>Cut to shoot 2</p>	<p>A : Santi, kamu bisa bantu aku tidak?</p> <p>B : Kalau aku bisa pasti aku bantulah.</p> <p>A : Ini lho, aku ada kesulitan memahami tentang pengolahan <i>consomme julienne</i>!</p> <p>B : Oo.... itu sih aku bisa. Mudah kok. Tapi sebelum memahami proses pengolahan <i>consomme julienne</i>, kamu harus paham dulu bagaimana membuat <i>basic consommé</i>. Kamu sudah paham belum tentang <i>basic consommé</i>?</p> <p>A : Emm, <i>basic consommé</i> ya? Kalau bahan-bahannya aku tahu, tapi kalau proses pengolahannya aku kurang paham. Kamu ada materi tentang itu tidak?</p> <p>B : Kebetulan aku bawa neh, materi mengolah <i>consomme julienne</i> dalam bentuk video pembelajaran. Gimana? Kamu mau lihat tidak?</p> <p>A : Mau, mau. Sekalian untuk memperdalam ilmu. Hehee</p> <p>B : Ya sudah, ayo kita lihat dulu.</p>	Dolying

Shoot	2	Judul	Consomme Julienne : proses pengolahan <i>basic consommé</i>	Exterior
		Skenario	Narasi	Posisi
		<p><i>Type shoot : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan <i>consomme</i>. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan <i>consomme</i>.</p> <p>Ket : pengambilan gambar objek <i>one shoot</i> peraga proses pembuatan <i>consomme</i>.</p> <p>Animasi pergantian slide : <i>page curl up left</i> dan <i>page curl up right</i>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Proses dalam pengolahan <i>consomme julienne</i> diawali dengan membuat <i>basic consommé</i> - Untuk membuat <i>basic consommé</i> dibutuhkan <i>meat clarification</i>. - <i>Meat clarification</i> berfungsi untuk menjernihkan <i>consomme</i>. <i>Meat clarification</i> dapat disimpan semalam dilemari pendingin. (cut) - Sselanjutnya, letakkan <i>meat clarification</i> kedalam stock pot. Kemudian tambahkan stock dingin, mire poix, dan bouquet garnie. - Masak dengan api besar hingga mendidih. (cut) 	Dolying

	<ul style="list-style-type: none"> - Setelah mendidih kecilkan api. Kemudian <i>simmer</i> selama 3 jam, dan tidak boleh diaduk. Teknik pengolahan dalam mengolah <i>basic consommé</i> adalah <i>simmering</i>, yaitu memasak bahan makanan dengan api kecil agar menghasilkan <i>consommé</i> yang jernih. (cut) - Setelah 3 jam, saring <i>basic consommé</i> dengan <i>tammy cloth</i>. (cut) - <i>Basic consommé</i> yang sudah disaring dipanaskan kembali. Kemudian diberi tambahan rasa dengan garam dan lada. - <i>Basic consommé</i> siap untuk digunakan. 	
--	---	--

Shoot	4	Judul	Consommé Julienne : proses pengolahan consommé julienne	Exterior
		Skenario	Narasi	Posisi
		<p><i>Type shoot : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan consommé julienne. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan consommé julienne.</p> <p>Ket : pengambilan objek gambar <i>one shoot</i> peraga proses pembuatan consommé.</p> <p>Animasi pergantian slide : <i>page curl up left</i> dan <i>page curl up right</i>.</p>	<p>Proses dalam pembuatan <i>consommé julienne</i> adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proses pengolahan consommé julienne diawali dengan <i>blanch</i> sayuran, yaitu kentang, wortel, dan buncis. Untuk blanching sayuran dimulai dari sayuran yang memiliki warna paling muda yaitu kentang. Jangan lupa untuk memasukkan garam dalam air perebus. (cut) - Setelah sayuran lunak, angkat dan tiriskan. Agar mendapatkan hasil yang baik siram sayuran dengan air dingin. - Kemudian dilanjutkan merebus wortel. Setelah lunak tiriskan. Siram kembali wortel dengan air dingin. (cut) - Yang terakhir rebus buncis. <p>Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan isi dari <i>consommé juulienne</i> adalah <i>blanching</i>. <i>Blanching</i> adalah memasak bahan makanan dengan air mendidih dalam waktu yang cepat. (cut to shoot 5)</p>	Dolying

Shoot	5	Judul	Consomme Julienne	Exterior
Skenario				Posisi
<p><i>Type shoot : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan consomme julienne. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan consomme julienne.</p> <p>Ket : pengambilan objek gambar <i>one shoot</i> peraga proses pembuatan consomme.</p> <p>Animasi pergantian slide : <i>page curl up left</i> dan <i>page curl up right</i>.</p> <p>Cut to shoot 7</p>				Dolying
<p>Narasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tahap selanjutnya meletakkan sayuran yang telah direbus kedalam <i>soup cup</i>. - Tuang <i>basic consomme</i> hingga 1cm dibawah bibir <i>soup cup</i>. Kemudian tambahkan dengan slice daun bawang sebagai garnish. (cut) 				

Shoot	7	Judul	Consomme Julienne : percakapan penutup	Exterior
Skenario				Posisi
<p><i>Type shoot : medium shoot</i> model peraga sebagai penutup.</p> <p>Ket : Setelah video pembelajaran selesai diputar kedua siswa tersebut melakukan adegan percakapan yang sekaligus sebagai penutup.</p> <p>Animasi pergantian slide : shatter in</p>				Dolying
<p>Narasi</p> <p>B : Gimana? Sudah paham belum?</p> <p>A : Paham banget. Apalagi belajarnya lewat video pembelajaran, jadi jelas.</p> <p>B : Sip deh, berarti aku tidak sia-sia kan bawa video pembelajaran ini</p>				

KERANGKA NASKAH PEMBUATAN VCD PEMBELAJARAN

PEMBUATAN *MINESTRONE SOUP*

MATA PELAJARAN	Kompetensi Kejuruan
ASPEK/KETERAMPILAN	
STANDAR KOMPETENSI	1. Mengolah Makanan Kontinental
KOMPETENSI DASAR	1.1 Mengolah <i>Soup</i>
TINGKATAN	
MATERI	Membuat <i>Minestrone Soup</i>
TUJUAN PEMBELAJARAN	Setelah mengikuti tayangan dan melaksanakan sejumlah kegiatan pembelajaran, peserta didik : 1. Mampu mempersiapkan pengolahan <i>minestrone soup</i> 2. Mampu membuat <i>minestrone soup</i> 3. Mampu menyajikan <i>minestrone soup</i> dengan baik dan benar.
PENULIS NASKAH	Fiskha Ayuningrum
PENELAAH MATERI	
TIM MEDIA	
DURASI	10 menit
Pemain	1. Peraga: Titian dan Intan 2. Narator: Yoana

Sinopsis

Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai salah satu hidangan *national soup* yaitu *minestrone soup*. *Minestrone soup* merupakan *soup* dari klasifikasi *national soup* atau *soup* nasional yang berasal dari suatu negara dengan karakteristik rasa yang gurih dan asam, warna kemerahan, aroma khas tomat, dan tekstur cair. Pembelajaran ini dimulai dari persiapan bahan untuk pengolahan, persiapan alat untuk pengolahan, proses pengolahan dan penyajiannya.

Script

Shoot	1	Judul	Minestrone soup : percakapan pendahuluan	Interior
Skenario			Narasi	Posisi
<p><i>Type shoot : medium shoot</i> model peraga sebagai pengantar.</p> <p>Ket : Berupa adegan percakapan dua siswa yang sedang berbincang-bincang</p> <p>Animasi pergantian slide : filled V up</p>			<p>A : Aduh laper nih, kita makan yuk ! B : Ayo, kita makan di warung dekat-dekat sini saja ya .. A : oke,</p> <p>Saat sedang ingin keluar rumah, tiba-tiba hujan datang A : Duh kok hujan ya , deras banget lagi. Gimana ya ? apa kita makan di rumah saja ? B : Ide bagus tuh, gimana kalo kita masak, dingin-dingin gini enakunya masak yang hangat-hangat kayanya enak deh ! Kira-kira ada bahan apa saja ya di kulkas ? (cut)</p> <p>Berjalan menuju dapur untuk melihat isi kulkas</p> <p>A : Dikulkas aku punya wortel, kentang, tomat, kubis, kedelai putih dan spaghetti. Oya, kebetulan semalam aku buat white stock juga neh. Emm, enakunya dimasak apa ya ? B : Gimana kalo kita masak soup saja, tapi soup yang beda dari biasanya. A : Boleh-boleh, gimana kalau kita buat <i>menistrone soup</i>. Hemm, udah bisa kebayang panas-panas, rasanya yang segar, lezat banget deh? B : Iyaa, betul banget ituu. Kita langsung buat yuk! (cut)</p>	Dolying

Shoot	2	Judul	Minestrone soup : proses pengolahan	Exterior
Skenario			Narasi	Posisi
<p><i>Type shoot : medium shoot</i> untuk awal proses pembuatan minestrone. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>dolying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses pembuatan minestrone.</p> <p>Ket : pengambilan gambar objek <i>one shoot</i> peraga proses pembuatan minestrone yang bergantian sesuai dengan percakapan.</p> <p>Animasi pergantian slide : <i>page curl up left</i> dan <i>page curl up right</i>.</p>			<p>A : Sekarang saatnya kita masak. Pertama kita panaskan margarine. B : Sini biat aku yang panasin margarinnya. B : Terus yang sekanjutnya dimasukkan apa lagi ? A : Selanjutnya bawang bombay dan bawang putih, di saute hingga harum ya. B: Sudah harum neh, dilanjutkan memasukkan wortel dan daun bawangkan ! A : Yup, kalau sudah setengah matang, tambahkan tomato paste, di aduk rata, kemudian ditambahkan stock ya, B : Okk.. Emm blm ada rasanya neh, aku kasih lada dan garam ya, kalau sudah sekarang sayuran di masak dengan teknik simmering selama 20 menit. A : <i>Simmering</i> tu apa sih ? B : Oow, <i>Simmering</i>! <i>Simmering</i> itu adalah memasak bahan makanan dengan api kecil Tii. A : Oow, gtuu.. (cut)</p> <p>A: Setelah di <i>simmer</i> selama 20 menit bahan selanjutnya yang dimasukkan kacang kedelai, kentang, dan spaghetti. B : Sekarang di <i>Simmering</i> lagi selama 15 menit. (cut)</p> <p>A : Kalau sudah 15 menit apa lagi yang harus dimasukkan ? B : Sekarang masukkan tomato concase, chopped parsley, kubis dan basil leaves. Kemudian dimasak hingga semua sayuran matang. (cut)</p>	Dolying

Shoot	6	Judul	Minestrone soup	Narasi	Exterior
Skenario					Posisi
<p><i>Type shoot : close up</i> untuk hasil produk consomme julienne.</p> <p>Caption : porsi soup 200-250 cc,dan suhu penyajian 70-88° C yang dibuat dengan tulisan tipe fly in</p> <p>Ket : setelah close up produk dilanjutkan pengambilan gambar <i>zoom in</i> hasil produk dari minestrone soup.</p> <p>Cut to shoot 7</p>				<p>B : Ini ni, <i>minestrone soup</i> yang sudah jadi. Sekarang soupnya di sajikan dalam soup cup, kemudian ditambahkan parutan keju diatasnya sebagai garnish dan dihidangkan dengan pendamping yaitu french bread.</p> <p>Fade in Instrumental : billionaire</p>	Dolying

Shoot	7	Judul	Minestrone soup	Narasi	Exterior
Skenario					Posisi
<p><i>Type shoot : medium shoot</i> model peraga sebagai penutup.</p> <p>Ket : Setelah video pembelajaran selesai diputar kedua siswa tersebut melakukan adegan percakapan yang sekaligus sebagai penutup.</p> <p>Animasi pergantian slide : shatter in</p>				<p>B : Dicobain deh, gimana rasanya?</p> <p>A : Enak kok. Pembuatannya juga mudah ya.</p> <p>B : Oiya, ada tambahan pengetanghuan juga nih, porsi soup sebagai appetizer sebanyak 200-250 cc sedangkan untuk main course sebanyak 300-350 cc. Kalau untuk suhunya 70-88° C.</p> <p>A : Ooo. Jadi jangan lupa ya saat menghidangkan porsi dan garnish juga harus diperhatikan.</p>	Dolying

Photo story

No	Objek	Keterangan	Keterangan foto	Posisi
Cream of Corn Soup				
1	Foto Bahan			
	a. White stock	Diletakkan pada bowl bening.	Zoom in	Foto 1
	b. Jagung	Terdiri dari 3 buah jagung. Satu buah berbentuk utuh dan telah dikupas. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 2
	c. Margarine	Margarine diletakkan pada piring kecil berwarna putih.	Zoom in	Foto 3
	d. Jagung	Terdiri dari jagung halus besaerta airnya. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 4
	e. Tepung	Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 5
	f. Bawang bombay	1 buah bawang bombay utuh dan ½ buah yang telah dichopped dan 1 buah lagi berbenntuk utuh dengan kulitnya. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 6
	g. Cream	Diletakkan pada gelas bening.	Zoom in	Foto 7
	h. Garam	Diletakkan pada piring kecil berwarna hijau	Zoom in	Foto 8
	i. Lada	Diletakkan pada piring kecil berwarna hijau	Zoom in	Foto 9
	j. Parsley	Parsley utuh dan parsley yang hanya di ambil kuntumnya. Diletakkan pada piring kecil berwarna putih.	Zoom in	Foto 10
	k. French bread	2 potong crouton	Zoom in	Foto 11
2	Foto hasil produk	Cream of potatoes soup yang sudah dihidangkan dalam soup cup dan dialasi dengan saucer. Garnish yang digunakan cream dan parsley dengan pendamping crouton.	Zoom out	Foto 14
Consomme Julienne				
1	Foto Bahan			
	a. White stock	Ditempatkan pada bowl bening.	Zoom in	Foto 1
	b. Meat clarification	Campuran daging, wortel, dan putih telur yang dicampur dan dibentuk seperti gumpalan, diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 15
	c. Browned onion	1 buah bawang bombay yang telah dikupas, setengah buah digosongkan dan 1 buah utuh dengan kulitnya. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 16

	d. Mire poix	Terdiri dari wortel, daun bawang, batang sledri, dan bawang bombay diletakkan pada piring putih.	Zoom in	Foto 17
	e. Bouquet Garnie	Di ikat menjadi 1 dengan tali. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 18
	f. Basic Consomme	Ditempatkan pada bowl bening.	Zoom in	Foto 19
	g. Kentang	Terdiri dari 2 buah kentang. 1 buah utuh dan telah dikupas kulitnya, 1 buah dipotong julienne. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 20
	h. Wortel	Terdiri dari 2 buah wortel. 1 buah berbentuk utuh dan sudah dikupas, dan 1 buah dipotong julienne. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 21
	i. Buncis	Terdiri dari 5 buah buncis. 2 buah berbentuk utuh, dan 3 buah dipotong julienne. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 22
	j. Garam	Sama seperti bahan cream soup.	Zoom in	Foto 9
	k. Lada	Sama seperti bahan cream soup.	Zoom in	Foto 10
	l. Daun bawang	Daun bawang dipotong slice dan 1 buah utuh. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 23
	m. French bread	2 buah potong french bread	Zoom in	Foto 43
2	Foto hasil produk	Consomme julienne yang sudah dihidangkan dalam soup cup dan dialasi dengan saucer. Garnish yang digunakan daun bawang dengan pendamping french bread.	Zoom out	Foto 27
Minestrone Soup				
1	Foto Bahan			
	a. White stock	Ditempatkann pada bowl bening.	Zoom in	Foto 1
	b. Margarine	Margarin diletakkan pada piring kecil berwarna putih.	Zoom in	Foto 3
	c. Bawang bombay	1 buah bawang bombay utuh dan 1 buah yang telah dichopped. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 28
	d. Bawang putih	1 buah bawang putih dan 1 buah yang telah di chopped. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 29
	e. Daun bawang	Daun bawang dipotong slice dan 1 buah utuh. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 23

	f. Wortel	Terdiri dari 2 buah wortel. Wortel 1 buah berbentuk utuh dan telah dikupas kulitnya, 1 buah dengan potongan paysanne. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 30
	g. Kubis	2 lembar kubis utuh, dan 1 lembar di potong paysanne. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 31
	h. Kentang	Terdiri dari 1 buah kentang yang dibagi menjadi 2 bagian. Setengah bagian berbentuk utuh dan telah dikupas kulitnya, setengah bagian lagi dipotong paysanne. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 32
	i. Tomato paste	Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 33
	j. Sledri	Sledri utuh dan sledri yang telah di chopped. Diletakkan pada piring kecil berwarna putih.	Zoom in	Foto 34
	k. Kedelai putih	Kacang kedelai yang ditampilkan yang sudah direbus dan yang belum direbus. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 35
	l. Spaghetti	10-15 buah diletakkan pada gelas bening, dan 5-7 buah dipotong ukuran 2 cm. Diletakkan pada piring segi empat berwarna hitam.	Zoom in	Foto 36
	m. Tomato concase	1 buah tomat yang telah di blanch dan kilutnya dikupas setengah, dan chopped tomat. Diletakkan pada piring segi empat berwarna putih.	Zoom in	Foto 37
	n. Parsley	Parsley utuh dan parsley yang telah di chooped. Diletakkan pada piring kecil berwarna putih.	Zoom in	Foto 38
	o. Basil	Diletakkan pada piring kecil berwarna putih.	Zoom in	Foto 39
	p. Keju	Keju berbentuk parutan. Diletakkan pada piring kecil berwarna hitam.	Zoom in	Foto 40
	q. Garam	Sama seperti bahan cream soup.	Zoom in	Foto 9
	r. Lada	Sama seperti bahan cream soup.	Zoom in	Foto 10
	s. French bread	2 buah potong french bread	Zoom in	Foto 43
2	Foto hasil produk	Minestrone soup yang sudah dihidangkan dalam soup cup dan dialasi dengan saucer, garnish yang digunakan keju parut dengan	Zoom out	Foto 42

		pendamping french bread		
3	Foto alat pengolahan			
	Cream Of Corn Soup			
	a. Stock pot	Terdiri dari tutup dan badan panci.	Zoom out	Foto12
	b. Bowl	1 buah bowl berwarna bening	Zoom in	
	c. Leadle	1 buah	Zoom in	
	d. Wooden spoon	1 buah	Zoom in	
	e. Skimmer	1 buah	Zoom in	
	f. Knife	1 buah	Zoom in	
	g. Cutting board	1 buah	Zoom in	
4	Foto alat penyajian			
	a. Soup cup	Terdiri dari 1 buah soup cup dan 1 buah saucer	Zoom out	Foto 13
5	Foto alat pengolahan			
	Consomme Julienne			
	Foto alat pengolahan basic consomme	Sama dengan alat pengolahan pada cream soup tetapi tidak menggunakan <u>blender</u> dan ditambah dengan <u>tammy cloth</u>	Zoom in	Foto 24
	Foto alat pengolahan consomme julienne	Sama dengan alat pengolahan pada basic consomme tetapi tidak menggunakan <u>blender</u> dan <u>tammy cloth</u>	Zoom in	Foto 25
6	Foto alat penyajian basic consomme	Bowl bening 1 buah	Zoom in	Foto 26
	Foto alat penyajian consomme julienne	Sama dengan alat penyajian pada cream soup	Zoom in	Foto 13
7	Foto alat pengolahan			
	Minestrone Soup			
	Foto alat pengolahan minestrone soup	Sama dengan alat pengolahan pada cream soup tetapi tidak menggunakan <u>blender</u> dan <u>skimmer</u> . Dan ditambah dengan <u>sauce pan</u> .	Zoom in	Foto 41
8	Foto alat penyajian			
	b. Soup cup	Sama dengan alat penyajian pada cream soup	Zoom out	Foto 13